

上海美食
星级酒店

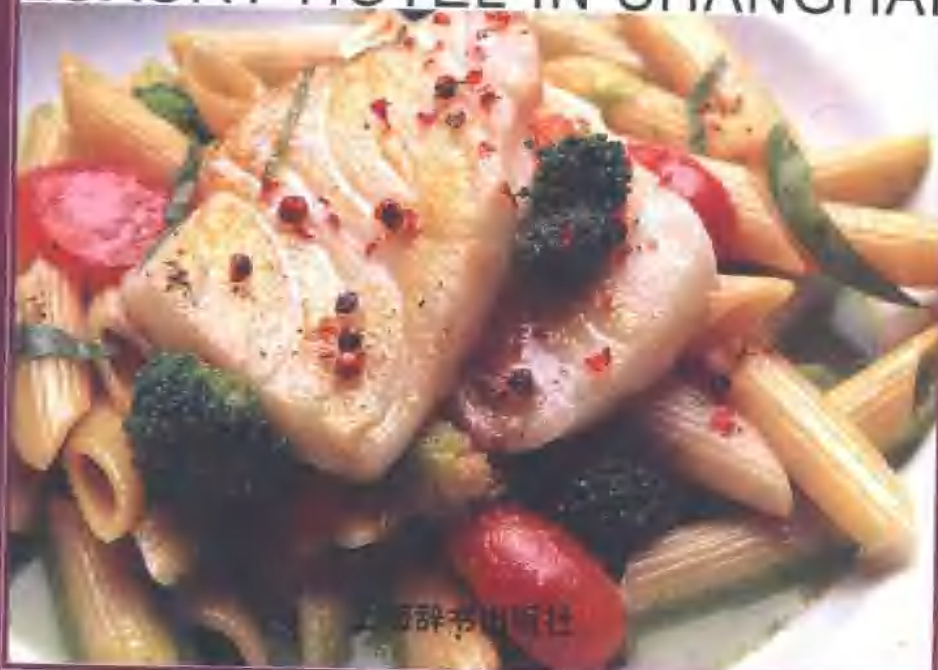
homeidea

《家居主张》系列丛书



《家居主张》编辑部 编

LUXURY HOTEL IN SHANGHAI



上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

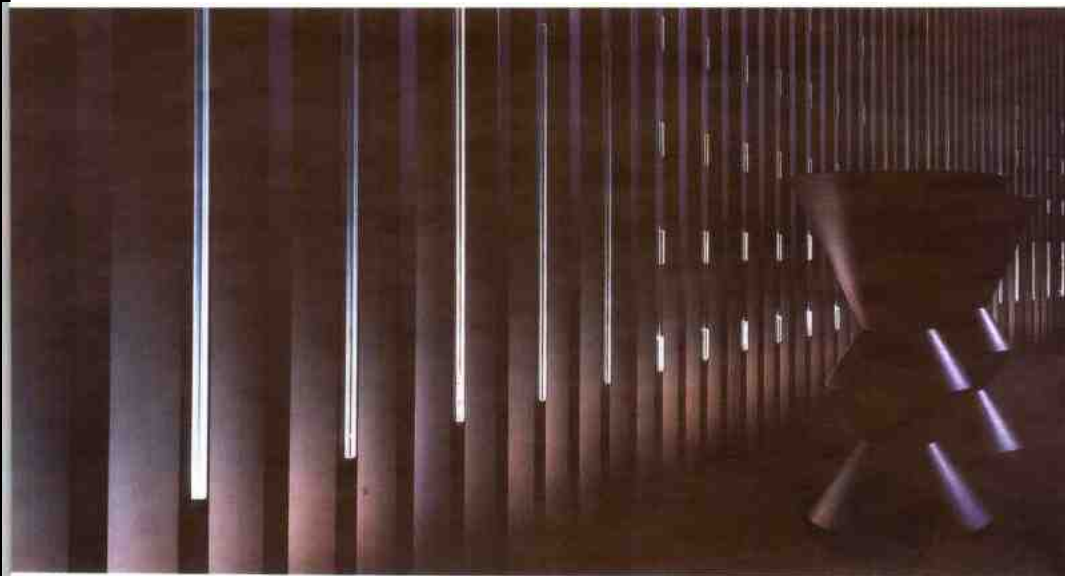
上海美食·星级酒店 / 《家居主张》编辑部编 上海 上海辞书出版社, 2002.11

(《家居主张》美食家丛书 / 李伟国主编)

ISBN 7-5326-1000-4

I. 上 II 家 III 宾馆-简介 上海市 IV F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第056275号



出版 上海辞书出版社

编辑:《家居主张》编辑部

主编:李伟国

总策划:上官消波

责任编辑:吴雅仙

采编:肖摩 章文杰 周慧玲 吴骏 朱冬梅 马妮

摄影:金洁、柴之澄、杨晓伟

装帧设计:刘锦睿 胡云 鲍灵 林卓如

封面设计:刘锦睿

地址:上海市陕西北路457号

邮编:200040

电话 021-62472088 62568565

传真 021-62537365

发行 上海辞书出版社发行所

印刷 上海界龙印刷装订厂

开本 889 × 1194 1/32

印张 45

字数 80000

版次 2002年11月第一版 2002年11月第一次印刷

ISBN 7-5326-1000-4/F-69

定价:24.00元

- ★ 精通上海餐饮文化
- ★ 捍卫你的美食家称号
- ★ 成为烹调高手的必备课程



书名 / 上海美食·星级酒店
丛书名 / 《家居主张》美食家系列
出版 / 上海辞书出版社
定价 / 24.00 元



书名 / 上海美食·情调餐厅
丛书名 / 《家居主张》美食家系列
出版 / 上海辞书出版社
定价 / 24.00 元

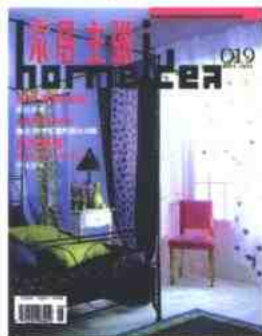
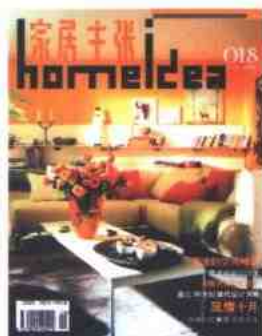
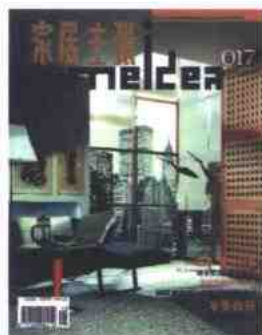


书名 / 上海美食·老饭店
丛书名 / 《家居主张》美食家系列
出版 / 上海辞书出版社
定价 / 24.00 元



书名 / 上海美食·老字号
丛书名 / 《家居主张》美食家系列
出版 / 上海辞书出版社
定价 / 24.00 元

- 全国最潮流的家居杂志
- 提升你的居家品位
- 为你提供全方面居室设计资讯



《家居主张》是一本具有海派文化特点，高品质全方位介绍以住宅设计案例、生活艺术潮流资讯及相关配套产品为主题的专业时尚杂志，它以自己独特的文化品位和现代家居的设计理念，成为住宅设计与家居消费方面必备的参考读物。

《家居主张》从形式到内容，孜孜所求的是一种现代的、简约的品位，既完美又直效。因此，在平面设计上力求做到与众不同，希望体现出一种不事张扬、蕴高尚品位的设计思想于平淡之中的大器气质：在文字方面，找寻一种融浅显与文采于一体的风格；在内容方面，强调实用，并更具观念性和欣赏性，让你在感受美和时尚的同时，寻求到更适合于自己个性的居室空间。

出版 / 上海辞书出版社
刊号 / ISSN 1009-9948 CN31-1860
邮购热线 / 021-62472088 转 280
邮购地址 / 陕西北路 457 号
邮编 / 200040

《家居主张》美食家系列

上海美食·星级酒店



《家居主张》编辑部编

上海辞书出版社

前言

衣食住行永远牵动着人的心。

或许我们在事业的手掌心里翻着无数跟头的时候，我们苦中作乐乐此不疲忘了还有生存的其他享受：或许我们在家庭责任的海洋里奋力划动双臂的时候，已然勇气消息筋疲力尽不知可以稍许脱身寻求精神的放松。但也或许我们正在为这样的寻找烦恼，为身心的调节犯愁，因为今天的时尚先生时尚女士们绝不仅仅是只会工作不会休息，只会生活不会享受的一代了。

编辑出版颇受时尚先生时尚女士们好评的《家居主张》已两年多了，接触都市中这个人群，给我们最大的感受就是，他们对物质享受的绝对追求，这在务实的、开放的今日之中国早已不是一件会引人微词的事，相反，我们都懂得，消费带动社会进步，追求物质享受是事业成功的标识之一。

我们扫瞄上海，在林立的高楼间，在堂皇的宾馆里，在雅僻的马路边，在幽曲的巷子中，遴选了第一批最有特色、最具品位和质量的数十家饮食场所，向读者介绍它们的由来变迁、场所特征、招牌菜肴、周边环境等，简洁的图饰、精美的照片和烹饪方法在向温馨之家提供参考的同时，也向无暇顾家的人士，向来沪观光的中外朋友展示了在这个国际大都市品尝美食、探寻特色、了解上海的途径。

在这套《家居主张》美食家系列的编撰过程中，我们怀着有乐大家享的心情，期待着与读者一起游遍上海，尝遍特色，在繁忙与疲劳中获得一次又一次的悠闲与轻松。

《家居主张》编辑部







002/ 前言

005/ 目录

006/ 时尚惬意·波特曼丽嘉酒店

意大利蔬菜千层面 香烤羊排配蕃茄葱头炒辣椒 水煮薄荷味蜜桃和草莓配香草冰淇淋和杏仁 牛腿肉配西红柿烩饭 生牛肉片配蘑菇、芝麻菜和意式干酪 坦拉米苏甜点 奶冻配草莓沙司 烤鸡配圆椒橄榄和香料 海鲜加鲜芦笋意大利烩饭 意式樱桃饺 香烤牛柳

020/ 异域亮点·富豪环球东亚酒店

澳大利亚山羊腿 香烤鹿肉配时蔬 香煎鸵鸟肉配豆泥 巧克力摩丝 特色姜饼 海皇大鲍翅 台山焗豆腐 奶油活草虾

030/ 西区豪门·喜来登豪达太平洋大饭店

蚝皇原只中东鲍鱼 清蒸东星斑 海棠莲蓬豆腐 碧绿金鱼饺 叉烧酥 瑶柱带子饺 北京片皮鸭 鱼翅烧卖 芝士龙虾扇贝 鸡蛋挞

042/ 白耳曼味道·海仑宾馆

香肠青豆汤 自选烤卤猪肘 美味小牛肉 西式冷肉拼盘 自选鸡肉夹饼 鸡肉奶酪卷 德式香肠拼盘 鱼柳配咖喱沙司 肉糜吐司配煎蛋 缤纷披萨

054/ 西式海派·华亭宾馆

泰式沙律小拼盘 金菇牛柳卷 秘制银鳕鱼 煎虾 玉簪带子 红烧大鲍翅 白眉红豆糕加薄荷绿豆糕 特色点心 江南小拼 京都排骨

066/ 亦古亦今·花园饭店

冷制奶油薯汤 三文鱼和海蟹盐焗风 网烙真鲷香草风味 炸仔牛肉蘑菇奶酪墨西哥虾仁炒饭 火烧瑞士奶酪配面包 核桃意大利面 司刀粉板鱼日式黄油沙司 卷心菜包鹅肝 意大利蛤肉面

078/ 东方神韵·锦沧文华大酒店

拉沙 虾面 槟城炒果条 烩饭 萝卜糕 新加坡薄饼 肉骨条 沙爹 海南鸡饭 马来椰菜饭

090/ 中华第一·金茂君悦大酒店

炭烧大子鸭 金汤蟹王鱼翅 伴水芹香 杏片蘑菇炒鸡片 碧玉金针 西施鲜奶炒虾仁 川汁秀针菇牛柳条 翡翠银鳕鱼

100/ 完美私人空间·瑞吉红塔大酒店

蛋皮丝炒蛤蜊、西葫芦和辣椒 香煎鲜贝配生菜色拉、黑菌 蜂蜜香柠蜜桃 佐香草冰淇淋 浓味冰牛奶巧克力 巧克力慕司 自制空心面卷佐芦笋和鱼子干 龙虾、与欧芹汤、蔬菜粒 香煎大明虾、鲜贝配腌节瓜块和黑菌 意式蔬菜汤、西洋菜油汁 腌三文鱼配蔬菜丁、杏仁味刀豆

112/ 四季知心·上海四季酒店

香煎银鳕鱼配鹅肝汁 脆皮乳猪件 蟹粉咸水角 五柳带子粟米生菜包 蒜泥白肉片 脆片扒竹笙 特式四喜饺 原只六头网鲍 脆皮炸子鸡 黄焖海虎排翅

124/ 欧亚合璧·兴国宾馆

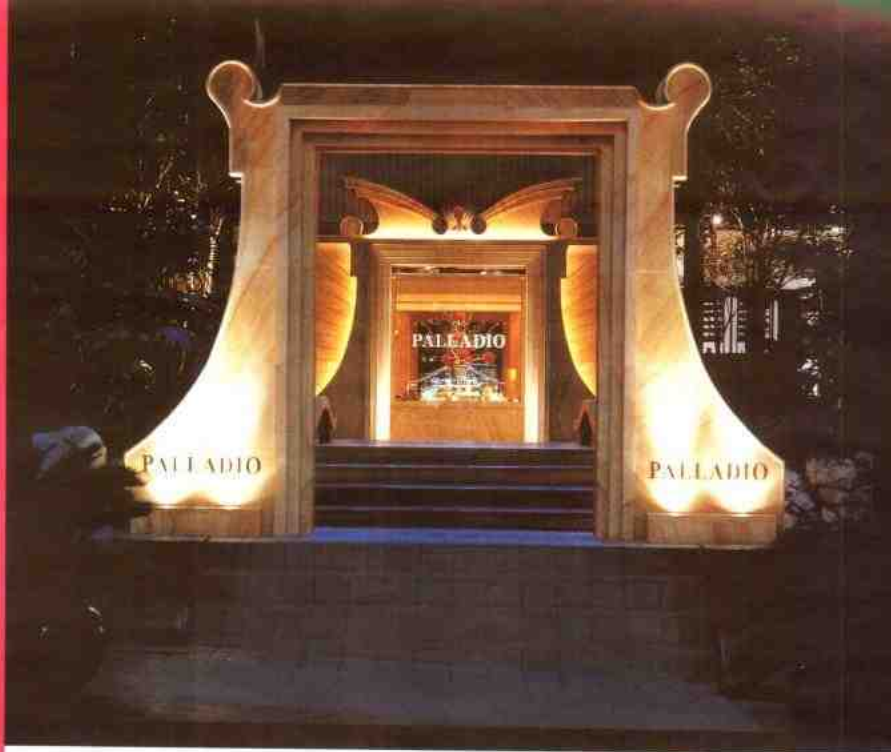
空心面条 新加坡炒河粉 马来椰香咖喱鸡 东方式香煎三文鱼柳 鲜虾青豆角沙拉 海南鸡饭 焦糖巧克力奶油蛋糕 西式桑梅巧克力奶油蛋糕

134/ 宽敞的圣殿·香格里拉大酒店

牛奶巧克力蛋糕 胡桃仁 奶酪冰淇淋 音乐之声 干姜荔枝鲜奶冻 阴阳白巧克力慕丝蛋糕 巧克力米拉菲拉 缤纷水果沙律

时尚惬意

波特曼丽嘉酒店



谈起“亚洲最佳商务酒店”，人们把目光集中到中国；谈到“中国最佳商务酒店”，人们的眼光聚焦上海。在上海繁华的南京西路商贸中心，一座集零售、餐饮和娱乐于一体的综合性酒店——上海波特曼丽嘉酒店，以其一流的会务设施，形成独具规模的“上海商城”。

与俄式风格上海展览中心两两相望的酒店由三栋大楼环抱而成，坐南向北，这是中国传统建筑学与风水学的最好诠释。粗犷的红色大圆柱，让整座门庭好像皇族的宫廷。在细节上酒店也延用了很多中式建筑的元素，能使人在现代结构中看到中式楼阁的影子。

波特曼丽嘉酒店共拥有564间客房及完备的商务设施。酒店各种会议室和宴会厅布置灵活，从24人的小型会议到550人的大型豪华宴会皆掌控自如，特别是24小时服务的商务中心，可以在惬意自然的环境中会晤交谈、交朋友。酒店新开业的帕兰朵意大利餐厅提供浓郁美味的意大利菜肴，还有一系列独具匠心的饮品——酒醋，其中有配有Robinia蜂蜜的Riesling，配有尤加利树蜂蜜的Gewurztraminer，配有菊花蜂蜜的Burgundy，配有香草和蜂蜜的

006

上海美食 · 星美海店 · 时尚惬意 星特海尚美店美



funilla酒醋,还有Scheurebe冰及配有栗子蜂蜜的Lortuguese,品种各异,浅尝一口,酸酸甜甜,沁人心脾。此外,还有提供精致粤菜的“夏苑”,日式风情的“花筐”,网罗加州、地中海、亚洲风味的“茶园”,以及拥有多种雪茄和酒类收藏的“丽嘉酒吧”,以各异的风格和内容迎接五湖四海的朋友们。



深度提示

- ◆ 千万别错过帕兰朵的酒醋,餐前可以来小杯Riesling With Robinia Honney,主菜上可以洒上少许红葡萄酿制的Pinot Noir,餐后醋Balsom of Roses,不但名字美,味道更美。
- ◆ 假如你喜欢艺术,波特曼大堂内的几处抽象壁画可以让你驻足品味一番。
- ◆ 在丽嘉酒吧你能欣赏到纯正的Classic Jazz,当今流行爵士乐的低音部大都由Bass Guitar担当。而在这,你的耳膜依旧可以和传统的低音大提琴一起共鸣。



地址: 南京西路1376号, 上海商城

电话: 021-62798888

传真: 021-62797014

电子邮件: reservation@portman.com.cn

网址: www.ritzcarlton.com

周边寻宝

- ◆正南面是上海展览中心, 经常召开有中外各类工业品、艺术品等展示会, 而同时最值得你欣赏的是它的正宗俄式建筑, 这里原名“中苏友好大厦”
- ◆往东, 一字排开的有恒隆广场、中信泰富、梅隆镇伊势丹等高档商务楼及购物中心
- ◆西面紧挨着Hardrock滚石音乐餐厅及各类特色酒吧, 是周末休闲的好去处
- ◆往东在梅隆镇北边是美琪大戏院, 那是老上海的经典娱乐场所之一





意大利蔬菜千层面

【原料】面团，面浆，番茄沙司，蘑菇叶，菠菜叶，焦瓜叶，西兰花，莫泽雷拉芝士，葫芦芝士，帕尔马干酪末，黄油，橄榄油等

【制作过程】

1. 把面团压制成2毫米厚的薄片在盐水中煮一分钟；
2. 取出放入冰水中冷却，重复此工序至完成所有面皮，将面皮水分吸干；
3. 盘底刷些黄油，加入热面浆和番茄沙司、炒过的蔬菜、两种芝士、罗勒叶、干酪后再放一层面皮。
4. 继续前面的步骤至用完所有原料，把露在外面的面皮向内包起，上面涂面浆、番茄沙司、芝士、干酪、黄油，烤30分钟后取出冷却。

【特点】酥香，味浓。





香烤羊排配蕃茄葱头炒辣椒

【原料】羊排，洋葱丝，红、黄辣椒切丝，黑橄榄，番茄沙司，鸡汤，橄榄油，混合新鲜香料，吐司，黄油，胡椒等

【制作过程】

1. 把吐司和香料放入搅拌器中搅拌成绿色，然后放入黄油、盐和胡椒继续搅拌，
2. 把搅拌好的香料放在烘烤纸或铝箔上，将其卷成香肠的形状，冷藏2至3个小时，
3. 在平底锅中放入橄榄油炒洋葱直至呈金黄色，加入辣椒继续翻炒，再加入黑橄榄和番茄沙司和鸡汤，烧到水份几乎收干保持温热，
4. 在羊排上撒上盐和胡椒，放入橄榄油煎到三分熟；
5. 取一个盘子放入羊排，一片羊排上放一片做好的香料，烤3-4分钟；
6. 然后铲一些番茄洋葱炒辣椒放在羊排上即可。

【特点】羊排外脆里嫩，香气扑鼻。



水煮薄荷味蜜桃和草莓配香草冰淇淋和杏仁

【原料】水蜜桃，矿泉水，糖，薄荷叶，肉桂棒，杏仁，草莓沙司，香草冰淇淋，杏仁片，糖粉和薄荷叶做装饰，桃子皮

【制作过程】

1. 在盆中放入水、糖、桃子皮、薄荷叶、肉桂粉和杏仁，一起搅拌成糖浆；
2. 然后浓缩，加入桃子慢慢地炖，直至桃子变硬，放在一旁冷却；
3. 待桃子冷却后切成角块，有次序地排在盆子里，慢慢浇入热的糖浆和草莓沙司。
4. 最后放上香草冰淇淋，撒上杏仁片和糖粉。

【特点】优美的造型，配上香甜的口味，是年轻女子的最爱。





牛腿肉配西红花烩饭

【原料】牛腿，番茄沙司，鸡汤，香叶，橄榄油，白葡萄酒，面粉，鼠尾草，柠檬皮，意大利米，西红花，黄油，帕尔马干酪，洋葱末等

【制作过程】

1. 调味牛腿肉，蘸面粉后煎至金黄；
2. 在锅内把蔬菜炒一下，加入牛腿肉、白葡萄酒、番茄沙司、鸡汤、香菜，烧开。
3. 把牛腿肉放入铁盘内，浇入沙司，调味后覆上铝膜，入烤箱烤2小时。
4. 将西红花放入温水中泡出味道。
5. 将洋葱用黄油炒一下，加入米炒至烫，再加入白葡萄酒、鸡汤、西红花汁。
6. 烧16分钟，加入黄油和帕尔马干酪，搅拌使其变浓稠，与牛腿肉一起装盘。

【特点】色泽鲜艳，味汁浓郁。



生牛肉片配蘑菇、芝麻菜和意式干酪

【原料】牛里脊，芝麻菜，柠檬汁，橄榄油，蘑菇薄片，帕尔马干酪薄片，胡椒

【制作过程】

1. 在柠檬汁中加盐、胡椒、橄榄末一起搅拌，待用。
2. 把牛里脊包上薄膜后用重物将其拍平，直到肉质嫩滑，直径与盘子等同。
4. 将牛肉浸泡在先前拌好的柠檬汁中。
5. 最后把拌有柠檬汁的芝麻菜和蘑菇放在牛肉薄片上，撒上帕尔马干酪片即可。

【特点】醇厚的意式奶酪丰富了牛肉和蘑菇的鲜嫩，令人回味无穷。

